

# Schweizer Bürli mit original Schweizer Ruchmehl (Mischung 1200)

- Montag, März 27, 2017

<https://ketex.de/blog/schweizer-buerli-mit-original-schweizer-ruchmehl-mischung-1200/>

Zurück

Weiter

*Immer wieder versuchen deutsche Müller, das schweizerische Ruchmehl zu kopieren. Das kann nur teilweise gelingen, denn das originale Schweizer Ruchmehl hat viel mehr Gluten und nimmt auch sehr viel mehr Wasser auf als deutsche Mehle.*

*Ich habe hier in diesem Rezept mit einer TA von 180 versucht, ein Rezept zu entwickeln, das man relativ leicht nachbacken kann. Normalerweise wird dieses Brot mit einer TA von 190 gebacken, aber die Handhabung ist für viele Hobbybäcker einfach zu schwierig. Allerdings sollte man es einfach mal versuchen.*

*Der Geschmack des Brotes ist herzhaft, und man glaubt gar nicht, dass es sich hier um ein Weizenbrot handelt.*

*Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Poolish (Vorteig)

- 250 g [Original Schweizer Ruchmehl](#)
- 250 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und 24 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt reifen lassen.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 700 g [Original Schweizer Ruchmehl](#)
- 50 g [Roggenmehl 1150](#)
- 550 g Wasser
- 15 g Frischhefe
- 26 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 25-30 Minuten (!! ) kneten. Der Teig sollte sich vom Boden der

Mischschüssel lösen.

Anschließend den Teig in eine geölte [Teigwanne](#) geben und 150 Minuten gehen lassen, nach Möglichkeit bei 28° (dazu benötigt man normalerweise eine [Gärbox](#)). Alle 50 Minuten den Teig aufziehen. Man feuchtet sich die Finger mit Wasser an und zieht den Teig einfach nach oben und lässt ihn dann wieder in die Wanne zurückgleiten. Nach dem zweiten Aufziehen hat sich der Teig mindestens schon verdoppelt. Nach den 150 Minuten bereitet man ein Mehlbett auf einem Backblech vor und kippt den Teig aus der Wanne dort hinein.

Jetzt mit bemehlten Händen 6 gleich große Teile abstechen und ganz vorsichtig rundwirken. Den Teig dabei nicht zusammendrücken. Man setzt dann zwei gewirkte Teile dicht aneinander auf ein Backblech. So verfährt man auch mit den anderen 4 Teilen. Jetzt werden sie mit Papp (40 g geröstetes [Kartoffelmehl](#) mit 500 g Wasser aufkochen) abgestrichen. Mit viel Schwaden in den Ofen geben. Vorher natürlich den Ofen vorheizen auf 270°. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und den Ofen auf 220° herunterstellen. Jetzt in 35-40 Minuten fertig backen.

Nachdem man die Brote aus dem Ofen geholt hat, nochmals mit dem Papp abstreichen, das gibt einen herrlichen Glanz.

## Schweizer Bürli mit original Schweizer Ruchmehl (Mischung 1200)

*Immer wieder versuchen deutsche Müller, das schweizerische Ruchmehl zu kopieren. Das kann nur teilweise gelingen, denn das originale Schweizer Ruchmehl hat viel mehr Gluten und nimmt auch sehr viel mehr Wasser auf als deutsche Mehle. Ich habe hier in diesem Rezept mit einer TA von 180 versucht, ein Rezept zu entwickeln, das man relativ leicht nachbacken kann. Normalerweise wird dieses Brot mit einer TA von 190 gebacken, aber die Handhabung ist für viele Hobbybäcker einfach zu schwierig. Allerdings sollte man es einfach mal versuchen. Der Geschmack des Brotes ist herzhaft, und man glaubt gar nicht, dass es sich hier um ein Weizenbrot handelt. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Gärbox
- geröstetes Kartoffelmehl
- Wasser

### 1. Poolish (Vorteig)

- 250 g Original Schweizer Ruchmehl
- 250 g Wasser
- 1 g Frischhefe

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 700 g Original Schweizer Ruchmehl
- 50 g Roggenmehl 1150
- 550 g Wasser
- 15 g Frischhefe
- 26 g Salz

## 1. Poolish (Vorteig)

1. Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und 24 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt reifen lassen.

## 2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 25-30 Minuten (!! ) kneten. Der Teig sollte sich vom Boden der Mischschüssel lösen.
2. Anschließend den Teig in eine geölte Teigwanne geben und 150 Minuten gehen lassen, nach Möglichkeit bei 28° (dazu benötigt man normalerweise eine Gärbox). Alle 50 Minuten den Teig aufziehen. Man feuchtet sich die Finger mit Wasser an und zieht den Teig einfach nach oben und lässt ihn dann wieder in die Wanne zurückgleiten. Nach dem zweiten Aufziehen hat sich der Teig mindestens schon verdoppelt.
3. Nach den 150 Minuten bereitet man ein Mehlbett auf einem Backblech vor und kippt den Teig aus der Wanne dort hinein.
4. Jetzt mit bemehlten Händen 6 gleich große Teile abstechen und ganz vorsichtig rundwirken. Den Teig dabei nicht zusammendrücken. Man setzt dann zwei gewirkte Teile dicht aneinander auf ein Backblech. So verfährt man auch mit den anderen 4 Teilen. Jetzt werden sie mit Papp (40 g geröstetes Kartoffelmehl mit 500 g Wasser aufkochen) abgestrichen. Mit viel Schwaden in den Ofen geben. Vorher natürlich den Ofen vorheizen auf 270°. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und den Ofen auf 220° herunterstellen. Jetzt in 35-40 Minuten fertig backen.
5. Nachdem man die Brote aus dem Ofen geholt hat, nochmals mit dem Papp abstreichen, das gibt einen herrlichen Glanz.

Brötchen

Schweiz

Hefe, Poolish, Roggenmehl, Ruchmehl, Vorteig

---

-